Załącznik nr 2

**Formularz ofertowy**

na realizację zamówienia pod nazwą

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych mięso wołowe wieprzowe i drób”

**I. Dane dotycz**ą**ce oferenta:**

Nazwa…………………………………………………………………………….................................

Siedziba………………………………………………………………………………………………….

Nr telefonu/faksu…………………………………………………………………..............................

Nr NIP…………………………………………………………………………….................................

Nr REGON……………………………………………………………………….................................

www……………………………………………………………………………....................................

e-mail……………………………………………………………………………..................................

**II**

**Dane dotycz**ą**ce Zamawiaj**ą**cego:**

Gmina – Miasto Płock,

09-400 Płock,

pl. Stary Rynek 1,

NIP 774-31-35-712

**Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa nr 18 im. Jana Zygmunta Jakubowskiego w Płocku

09-400 Płock

ul. Jasna 8

tel. 24-262-98-08

**III Zobowi**ą**zania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia na własny koszt, ryzyko i własnym transportem do Szkoły Podstawowej nr 18 im. Jana Zygmunta Jakubowskiego w Płocku zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia za następującą cenę:

**Formularz asortymentowo – cenowy**

**Do Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mięso wołowe wieprzowe oraz drób** |  |  |  |  |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka Vat** | **Wartość Vat** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Karkówka b/k mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone | kg | 150 |   |   |   |   |   |   |
| 2 | Łopatka wieprzowa b/k , mięso odtłuszczone, oraz pozbawione ścięgien, | kg | 360 |   |   |   |   |   |   |
| 3 | Polędwiczki wieprzowe extra odtłuszczone | kg | 80 |   |   |   |   |   |   |
| 4 | Schab środkowy b/k o średnicy nie większej niż 10 cm, świeży, nie rozmrażany, uzyskany ze sztuk młodych | kg | 190 |   |   |   |   |   |   |
| 5 | Szynka surowa wieprzowa extra kulka bez kości bez wierzchniej warstwy tłuszczu, nie rozmrażana | kg | 155 |   |   |   |   |   |   |
| 6 | Mięso wołowe rosołowe- antrykot, szponder, chudy, świeży, barwa typowa dla danego asortymentu | kg | 160 |   |   |   |   |   |   |
| 7 | Mięso wołowe gulaszowe nie rozmrażane, bez tłuszczu | kg | 100 |   |   |   |   |   |   |
| 8 | Wołowina ligawa | kg | 100 |   |   |   |   |   |   |
| 9 | Wołowina zrazowa extra z części górnej vac | kg | 145 |   |   |   |   |   |   |
| 10 | Słonina wieprzowa bez przebarwień powierzchnia czysta  | kg | 35 |   |   |   |   |   |   |
| 11 | Boczek surowy  | kg | 95 |   |   |   |   |   |   |
| 12 | Boczek wędzony pażony, produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82% bez kości  | kg | 80 |   |   |   |   |   |   |
| 13 | Kiełbasa biała surowa ekstra - mięso wieprzowe min 70% | kg | 55 |   |   |   |   |   |   |
| 14 | Kiełbasa cienka typu Podwawelska / Toruńska na przekroju składniki średnio rozdrobnione, konsystencja ścisła, mieso wieprzowe min 84% | kg | 60 |   |   |   |   |   |   |
| 15 | Parówki z szynki 90% mięsa | kg | 35 |   |   |   |   |   |   |
| 16 | Kości wędzone | kg | 35 |   |   |   |   |   |   |
| 17 | Żeberka wędzone | kg | 35 |   |   |   |   |   |   |
| 18 | Żeberka paski | kg | 40 |  |   |   |  |   |  |
| 19 | Ćwiartka z kurczaka, bez piór, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego , świeże nie rozmrażane waga 250-300 g | kg | 110 |  |   |  |   |  |  |
| 20 | Udziec z kurczaka oczyszczony, nie rozmrażany | kg | 400 |  |   |  |   |  |  |
| 21 | Filet z piersi kurczaka mięso bez skóry, tłuszczu, ścięgien, i chrzęści, prawidłowo wykrwawione, o jasnoróżowej barwie i przedziale wagowym 300-400 g | kg | 220 |  |   |  |   |  |  |
| 22 | Filet z piersi indyka, mięso świeże, pozbawione skóry i kości, prawidłowo wykrwawione, o jasnoróżowej barwie przedział wagowy 1000-1500g | kg | 150 |  |   |  |   |  |  |
| 23 | Kura oczyszczona bez piór bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kury świeżej  | kg | 45 |  |   |  |   |  |  |
| 24 | Kurczak cały oczyszczony bez piór bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego waga około 2000g | kg | 45 |  |   |  |   |  |  |
| 25 | Udziec trybowany z kurczaka, czysty bez oznak zepsucia i resztek piór | kg | 80 |  |   |  |   |  |  |
| 26 | Podudzie z kurczaka (pałka) z kością skóra bez przebarwień i resztek piór | kg | 100 |  |   |  |   |  |  |
| 27 | Gulaszowe z indyka pokrojone w kostkę bez ścięgien i śladów krwi | kg | 50 |  |   |  |   |  |  |
| 28 | Wątróbka drobiowa oczyszczona i bez przebarwień | kg | 80 |  |   |  |   |  |  |
|  |  | **RAZEM** |  |   | **0** |   | **0** |  |

**Łączna cena brutto za całość zamówienia …………………**

Mięso musi być świeże bez śladów krwi , dobrej jakości i posiadać termin przydatności .

Uwaga: Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian i zamówienia większej lub mniejszej ilości w poszczególnych pozycjach.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**IV. O**ś**wiadczam,** ż**e:**

1. W przypadku udzielenia zamówienia zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanych przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do zaproszenia do złożenia oferty na Zakup i dostawę artykułów żywnościowych mięsa wołowego wieprzowego i drobiu.
2. Oświadczam, że jestem/ nie jestem\* czynnym podatnikiem podatku VAT.
3. Oświadczam, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w moim imieniu, jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe (Dz. U. 2019 r. poz. 2357 ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT oraz że rachunek ten znajduje się w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96 b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług ( Dz.U. 2020 r.  poz. 106 ze zm.) tzw. białej liście podatników VAT.\*
4. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych „RODO” wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

 ……………..……………..……..………………

(data, podpis i pieczęć oferenta)

\*) niepotrzebne skreślić

\*\* ) skreślić w przypadku gdy oferent nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia oferent nie składa